



Россия, 195027, Санкт-Петербург, ул. Партизанская, 11, Литера А

Отдел применения ароматизаторов в напитках и молочной промышленности (812) 326-38-62
 Отдел применения ароматизаторов в кондитерской, хлебопекарной, масложировой и (812) 326-48-25
 пищекоцентрированной промышленности (812) 326-48-19
 Отдел развития факс (812) 224-26-10

Система менеджмента качества предприятия соответствует требованиям международного стандарта ISO 9001:2015
 Система менеджмента безопасности пищевых продуктов сертифицирована на соответствие требованиям FSSC 22000. ISO 22000:2005

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

Продукт	Ароматизатор пищевой натуральный ШОКОЛАД 1147
Информация, выносимая на этикетку конечного пищевого продукта: - в России и странах Таможенного союза - в странах Европейского союза	Ароматизатор натуральный ^{1,2} Ароматизатор натуральный или ароматизатор натуральный какао с другими натуральными ароматизаторами ³
Техническая документация	ТУ 20.53.10-034-00333204-2020 «Ароматизаторы пищевые. Технические условия»
Внешний вид	Прозрачная жидкость
Цвет	От коричневого до темно-коричневого
Состав вкусоароматической части	Вкусоароматические препараты Натуральные вкусоароматические вещества
Пищевые добавки – носители ⁵	1,2-Пропиленгликоль (Е 1520), Триацетин (Е 1518) - 85% суммарно
Прочие пищевые добавки	Не содержит
Спирт этиловый	Не содержит
Прочие ингредиенты	Вода
Показатель преломления при 20°C	1,386 – 1,486
Плотность при 20°C, г/см³	1,010 – 1,154
Содержание токсичных элементов, мг на кг, не более ^{2а}	Кадмий - 1,0; Ртуть - 1,0; Мышьяк - 3,0; Свинец - 5,0
Микробиологические показатели ^{2а}	Не нормируются
Информация по ГМО ^{1,3}	Не содержит ГМО
Информация по аллергенам ^{1,3}	Не содержит аллергенов
Информация по содержанию БАВ ^{2б}	Не содержит БАВ
Области применения и максимальные дозировки, кг на 1 т (100 дал), согласно ^{2с, 4}	Пищевая продукция – 3,5 Напитки (кроме сливочного ликера) – 1,1
Рекомендуемые области применения и дозировки, кг на 1 т (100 дал)	Карамель.....2,0-3,0 Начинки для конфет, карамели.....0,5-1,8 Жировые начинки.....1,5-2,5 Пралине, шоколадные изделия.....1,2-1,8 Мармелад, сбивные изделия.....1,0-1,5 Мучные изделия.....1,8-3,0 Концентраты мусса.....2,5-4,0
Условия хранения	Хранить в закрытых и затемненных помещениях при температуре не выше 25°C
Срок годности	12 месяцев с даты изготовления

¹ ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»

² ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» а: Приложение 1; b: Приложение 20; c: Приложение 12

³ Регламент ЕС 1334/2008 от 16.12.2008

⁴ Регламент ЕС 1333/2008 от 16.12.2008

⁵ На этикетку конечного пищевого продукта не выносятся¹

Изготовитель пищевой продукции обязан провести тестирование пригодности ароматизатора для конкретного применения а также соответствия его применения в продукте требованиям технических регламентов ЕАЭС и/или государственных стандартов.

Компьютерная версия не требует подписи